

## 烘焙重石颗粒 派盘挞盘压盘石直径10mm 烘焙蒸汽石的用法

产品名称	烘焙重石颗粒 派盘挞盘压盘石直径10mm 烘焙蒸汽石的用法
公司名称	淄博腾翔环保科技有限公司
价格	6.70/公斤
规格参数	颜色:白 规格:10mm 材质:陶瓷
公司地址	山东省淄博市张店区沅水镇
联系电话	0533-2317444 13864435444

### 产品详情

#### 烘焙重石颗粒 派盘挞盘压盘石直径10mm 烘焙蒸汽石的用法

淄博腾翔生产的烘焙重石，又叫蒸汽石，派盘挞盘压石派石，用于烘培中的制作挞和派，通过重石自身的重量来压住挞皮和派皮，防止不平或起鼓，也常用在欧包制作时产生蒸汽。

【颜色】白色

【尺寸】10mm

【包装】500g/袋，25kg/袋

【主要成分】食品及高岭土、石膏、海泡石、优质电气石、食品及抗菌材料等。

【用途】用于烘培中的制作挞和派，通过重石自身的重量来压住挞皮和派皮，防止不平和起鼓。也常用在欧包制作时产生蒸汽。

【使用方法】

- 1、将烘焙油纸直接铺在饼底上；
- 2、在饼底油纸上倒入足够的烘焙重石即可。

为什么欧包制作要用蒸汽？

喷蒸汽的目的是使面包不容易快速固定体积大小（当然并不是所有的面包都这样）只能说大部分欧式面包都需要足够湿润的烘烤环境，而且温度不能低。

醒发好的面团中心温度30几度，这比烤箱内的温度低得多，这时候打蒸汽后的面团就会像魔术一样，用及快的速度吸收热量膨胀。所以，打蒸汽的这几分钟正是它膨胀且定型的阶段，面团接受了水蒸汽，表面就没有那么快定型，开始糊化，形成一个软壳，使面包内部尽可能的延伸，膨胀，产生内部松软的组织外部硬脆的口感。

如何使用烘焙石制作蒸汽？

在烤箱底层放一个空烤盘，再放满烘烤石子一同预热烤箱，烘烤前将放有面团的烤盘放入烤箱中，再将水壶喷水至石子上并快速的关上烤箱门，以产生蒸汽的效果。

L腾翔环保产品系列：

- 1、负电位富氢系列：富氢材料,负电位陶瓷球,负电位金属柱（抛光,未抛光）,负电位金属颗粒,负电位金属片,镁粒
- 2、除氯、除重金属系列：除氯球,除氯棒,KDF除重金属颗粒
- 3、碱性系列：弱碱球,高碱球,高温托玛琳球
- 4、矿化系列：麦饭石球,木鱼石球,矿化球,维C球,富硒球
- 5、活水系列：高含量小分子球,普通小分子球,负离子球,远红外球,微晶石,派石,磁能球
- 6、功能配料：花洒配料,配料,水机配料,水壶配料,油切宝配料,除烟味配料,溶油滤料,除兰墨水滤料
- 7、油切系列：油切球,白色油切球,灰色油切球
- 8、填充系列：床垫坐垫枕头填充用球、负离子填充球、远红外填充球、黄土球、麦饭石填充球、碧玺填充球
- 9、烘焙系列：白色烘焙重石、压盘石、烘焙豆、烤豆
- 10、健康热敷系列：生物理疗球、挂釉热敷球、负离子热敷球、远红外热敷球、含铁蓄热球
- 11、空气净化系列：矿晶炭、PPC复合净化粉体、硅藻土球（除甲醛、除苯、除氨、除TVOC、除PM2.5、除异味颗粒）
- 12、氧化铝系列：高温氧化铝粉、高铝球、中铝球、低铝球、研磨球

关键词：烘焙重石颗粒 派盘挞盘压盘石直径10mm 烘焙蒸汽石的使用法